



4 personnes



20 min



1 h

Cuisses de pintade sauce forestière

Faites dorer les cuisses de pintade salées et poivrées dans une grande cocotte sur feu vif avec un peu d'huile. Couvrez de farine, mélangez et poursuivez la cuisson 5 min. Réservez. Faites revenir 10 min les échalotes émincées et les dés de lard dans la cocotte. Déglacez avec le vin blanc et ajoutez le bouillon de volaille. Replacez les cuisses de pintade avec le bouquet garni. Laissez mijoter à feu doux 25 min. Pelez les champignons et ajoutez-les. Poursuivez la cuisson 15 min. Servez accompagné d'haricots verts.

4 cuisses de pintade
200 g de lard fumé
4 échalotes
20 cl de vin blanc
400 g de champignons de Paris
20 cl de bouillon de volaille
1 c. à s. de bouquet garni
2 c. à soupe de farine
1 c. à soupe d'huile d'olive